

Zweiter Ehec-Infizierter im Mindener Klinikum

25 Fälle seit 2003 im Mühlenkreis / Großküchen nehmen Salat von der Speisekarte

VON TYLER LARKIN

■ **Kreis Minden-Lübbecke.** Im Johannes-Weßling Klinikum in Minden liegt ein zweiter Patient, der offenbar das Ehec-Bakterium in sich trägt. Der Mann stammt aus dem Kreisgebiet und zeigt Symptome, die deutlich auf den antibiotika-resistenten Durchfallerreger hinweisen. Das abschließende Laborergebnis steht noch aus. Schon Mittwochnachmittag wurde, wie berichtet, ein Ehec-Patient aus Bückeburg im Mindener Klinikum aufgenommen.

Nach Angaben von Pressesprecher Oliver Roth hat es seit

2003 im Kreis Minden-Lübbecke 25 bekannte Erkrankungen durch das Ehec-Bakterium gegeben. In vier Fällen waren Kinder bis zu einem Alter von 15 Jahren betroffen. Es kam bislang zu keinen Todesfällen.

Großküchen im Mühlenkreis sind angehalten, sich nach den aktuellen Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts (RKI) zu richten und den Speiseplan gegebenenfalls umzustellen. Das RKI ist die zentrale Einrichtung des Bundes in Sachen Infektionskrankheiten und deren Bekämpfung. Bei Verdachtsfällen behält sich die Lebensmittelüberwachung des Kreises vor, die Ein-

richtung zu schließen.

Seit der zweiten Maiwoche sind vermehrt Menschen an blutigen Durchfall und dem hämolytisch-urämischem Syndrom (HUS) erkrankt. Dem RKI wurden bislang 214 HUS-Fälle übermittelt, darunter zwei Todesfälle.

Schon bevor die Meldung aus Hamburg über die Nachrichtenticker lief, der Ehec-Virus sei vom dortigen Hygiene-Institut auf spanischen Salatgurken gefunden worden, hatten Unternehmen aus dem Mühlenkreis auf den Durchfallerreger reagiert. Salat ist demnach kaum noch in Kantinen und deren Sa-

latbars zu finden.

Die Lebenshilfe Lübbecke betreibt eine der größten Küchen im Umkreis. Knapp über 1.900 Essen werden werktags an Schulen, Kindergärten, Altenheimen und „Essen auf Rädern“ geliefert – darunter die Mensen des Schulzentrums Rahden und des Wittkind-Gymnasiums in Lübbecke.

„Nach Absprache mit dem Gesundheitsamt haben wir grüne Salate komplett aus dem Speiseplan genommen“, sagt Geschäftsführer Bernd Wlotkowski. Die Salate stammen von regionalen Lieferanten, Gurken und Tomaten kommen aus Holland. „Die holländische Ware

wird weiterhin verarbeitet, auch hier nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt.“ Als Salat-Ersatz bietet die Lebenshilfe-Küche derzeit grüne Bohnen an.

Die Hygienevorschriften seien im letzten Jahr noch einmal verschärft worden, nachdem „die Schweinegrippe durch's Land galoppiert war“, so Wlotkowski weiter. „Wir achten besonders auf die Handhygiene.“ Die Zentralküche der Mühlenkreiskliniken in Minden geht noch einen Schritt weiter. Sämtliche Salate, Tomaten und Gurken sind aus den Menüs für Personal und Patienten gestrichen worden.